

МАКЕДОНСКО ЕТНОЛОШКО ДРУШТВО

Универзитет “Гоце Делчев”, Штип
Факултет за туризам и бизнис логистика

Тема на трудот:

“Националната гастрономија како дел од туристичката понуда во Република Македонија ”

Автори:

д-р Нако Ташков, д-р Никола Димитров, м-р Дејан Методијески

Анстракт:

Предмет на овој труд е улогата која ја има националната гастрономија како составен дел од туристичката понуда на Република Македонија. Гастрономијата се разгледува како дел од материјалната култура, дел од културното наследство.

Во тој контекст се наведени неколку примери на влијанија од други народи врз карактерот на националната кујна.

Опфатени се и организацијата и карактеристиките на послужувањето во националните ресторани како понуда на гастрономското наследство и посочени се неколку примери на вакви ресторани.

Клучни зборови: туризам, национални ресторани, гастрономија, национална кујна.

1. Вовед.

Храната како еден од факторите за потврда на идентитетот, станува национален, регионален и личен носител на карактеристиките кои ја одредуваат нацијата, народот и човекот. Токму затоа историјата и културата се во суштината на гастрономијата, како интегрален дел од нејзината уметност и извор на инспирација¹.

Гастрономијата е тесно поврзана со туризмот. Таа претставува составен дел од туристичкиот производ, а воедно и од туристичката понуда на една земја. Според Филдс, храната од секогаш била клучен елемент во културата на едно општество и како никогаш до сега се забележува зголемена заинтересираност и потрага од страна на туристите по автентични јадења и кулинарни специјалитети².

Многу туристички дестинации ја користат гастрономијата како маркетинг алатка, а истовремено многу други го користат туризмот за да ја промовираат гастрономијата. Затоа нивната меѓусебна врска е многу силна.

¹ Цуцулески, В., “Интернационална гастрономија”, Факултет за туризам и угостителство, Охрид, 2009

² Fields, K., “Tourism and gastronomy”, Routledge, New York, 2002

За да се дефинира “кулинарскиот туризам”, треба да се разделат туристите на оние кои конзумираат храна како составен дел од нивното патување или одмор и оние туристи чии активности, однесување па дури и избор на дестинација е под влијание на интересот за храна³.

Кулинарскиот туризам е алтернативен облик на туристичко организирање базиран на храната како предмет на туристичкото патување. Кулинарскиот туризам се изразува при посетата на националните ресторани, преку истакнувањето на музејската вредност од етно-наследство, преку националните и интернационалните книги за готвење, преку набљудување на обичаите и традицијата на домицилното население. Кулинарскиот туризам овозможува да се запознаат и разменат вештини и искуства во приготвувањето на храната, да се истакнат и стекнат преференците во хранењето⁴.

Според Димитров⁵, гастрономското наследство претставува дел од материјалната култура (заедно со земјоделското, архитектонското и уметничкото наследство) и го вклучува сегментот на традиционално ниво на производство на разновидна храна – видови јадења. Пример, изработка на традиционални или домашни и локални специјалитети (правење на питулици, комат, свирипиле, пастрмајлија, качамак – бакрданик, гравче тавче, разни видови зелници или мазници, разни погачи, проја, јадења од полжави, пити од коприва, дробсарма, турлитава, мусака, јанија, штаве, киселец, кукурек, чкембе чорба, ѓомлезе, ширден, разни посни јадења, разни обредни лебови – безквасен и квасен леб, разни млечни производи, разни месни производи, разни слатки, бесквасе и.т.н.).

Овие разни видови на храна, приготвени по традиционален начин се мотив кој ги привлекува туристите, особено во руралниот туризам (бидејќи можат да земат активно учество во процесот на подготвување на храната). Кулинарскиот туризам од овој вид во големите градови, својата понуда може да ја пронајде во националните ресторани.

2. Влијанијата на други народи врз карактерот на националната кујна.

Културата на исхраната на нашите далечни прадедовци по нивното населување на Балканскиот Полуостров не е доволно проучена. Меѓутоа може да се претпостави дека таа, барем во првите векови, се потпираше на традицијата пренесана од старата татковина. Во исхраната се користело се она што нивните основни занимања – земјоделството и сточарството, им го обезбедувале и она што природата им го нудела⁶.

Во почетокот на својот развој македонската кујна била ограничена во однос на користените продукти, технологии и асортимани. Денеска се карактеризира со значителна разновидност. Една од причините за тој развој е затоа што низ Македонија поминувале многу народи. Тие извршиле влијание како врз културниот

³ Hall, M., Sharples, L., “Food tourism around the world: development, management and markets”, Butterworth-Heinemann, Elsevier, 2003

⁴ Вуковиќ, Н., “Зборник на трудови бр.1”, МИТ, Скопје, 2010

⁵ Димитров, Н., “Културно наследство” – авторизирани предавања за интерна употреба, ФТБЛ, Штип-Гевгелија, 2010

⁶ Пауновска, Б., “Етнологија на македонците” – Зборник на трудови, МАНУ, Скопје, 1996

развој така и врз исхраната. Така на пример до XVII век, за македонската трпеза биле непознати едни од сега многу користените зеленчуци – домати, пиперки, компири.

Големо влијание врз нашата национална кујна имаат турците и грците поради долгиот и постојан контакт со македонскиот народ. Особено силно е ориенталното влијание на турската кујна. Тука се појавуваат “тешката црвена запржка” (запржени во многу маснотија кромид, брашно и црвен пипер). Тоа влијание се забележува во редица основни јадења, лутите јадења и многу сладките десерти. Многу од јадењата се превземени заедно со нивните називи кои се користат до ден денес. Дури и повеќе – тие создаваат специфичен облик на македонската национална кујна. Предјадењата се нарекуваат мезе (тур. *meze*). Карактеристичните и денес јадења во македонската кујна се јаниите (тур. *yane*), разновидни јадења од варени зеленчуци, компири, без или со месо. И денеска тоа е голема група на основни готвени јадења, се разбира прилагодени на македонски начин. Друго карактеристично јадење се кебапите (тур. *kebab*). Превземени од турците се и многу популарните ѓувечи (тур. *güvec*), јадења од месо и зеленчук приготвени во фурна, во специјални земјени садови. Називите на некои од овие асортимани се исто така турцизми (турли тава – со месо и различен зеленчук). Друга популарна група на јадења – мусаките (тур. *musaka*), се јадења приготвени од зеленчук и мелено месо. Некои субпродукти исто така се приготвуваат на ориентален начин – напримр ширденот. И чорбите (тур. *corba*) се исто така превземени од турската кујна. Многу ориентални или силно сладки десерти – баклава (тур. *baklava*), кадаиф (тур. *kadaif*), десерти од жито – ашуре (тур. *asure*), десерти од ориз – сутлијаш (тур. *sutlias*), пилав (тур. *pilav*) и други типично ориентални – локум, алва, тарана, погача, шеќер паре.

Од грците е земено помалку. Веројатно некои видови јужни овошја (лимони, калинки, костени и особено маслинки, дафинов лист - лорбер). Можно е некои од нив да се превземени и од турците. Масовно употребуваниот збор трпеза (маса на која се сервираат јадења) е грчка (грч. *trapeza*). Голема група јадења наречени плаке – тавичка, се смета дека се од грците – јадења кои што се приготвуваат од разни видови зеленчук без запржка, зачинети со кромид и оцет, поставени во тавичка и печени во фурна, се конзумираат ладни и се приготвуваат за време на топлите летни месеци за време на жетва. Влијание имаат и други странски традиции и кујни – француска, англиска, руска, унгарска – но тие не се од големо значење.

Треба да се напомене дека посебно влијание врз националната кујна извршила религијата, празниците и обичаите поврзани со неа. Особени ограничувања од религијата во однос на конзумираните храни нема. Месо и месни производи се ограничуваат или забрануваат од религијата во денови и периоди на постење. Разните видови на пости се причина за создавање на посебни видови посни јадења.

3. Карактеристики на организацијата и послужувањето во националните ресторани.

Јадењата од македонската национална кујна можат да се најдат најчесто во специјализирани ресторани наречени национални ресторани. Тоа се

специјализирани тематски ресторани со определена идеја и со национални елементи. Тие се уредени во национален стил⁷.

Содржат македонски мотиви во интериерот, персоналот е униформиран во облека со национални карактеристики, опремен е со инвентар во традиционален стил. Во овие ресторани се приготвува определен асортиман на јадења од националната кујна и се нудат разни видови на вина, ракии и безалкохолни пијалоци. Се градат во големите градови, руралните средини, туристички дестинации, во шумски и планински локации. Вакви национални ресторани можат да се изградат и при постоење на соодветни погодности – стари куќи⁸ или други соодветни објекти кои што може да се преуредат. Интериерот на овие ресторани најчесто се состои од дрвен таван со греди, бели варосани ѕидови, дрвен под со дебели даски. За осветлување се користат свеќи, ламби или фенери. Во зависност од видот на ресторанот најмногу се користат дрвени маси со различна форма и големина. Се покриваат со традиционални покривки изработени во различни бои и шари⁹. Од истиот материјал се и салветите.

Во некои национални ресторани каде што масите се без чаршафи, пред секој гостин се поставува посебна престилка за јадење. За седење се користат различни дрвени столови, клупи и др. Подовите се покриваат со соодветни килими и черги. Во истиот стил треба да биде и инвентарот кој што се користи. Најчесто тоа се садови од керамика, чинии, чаши, соларници, стомни, вазни, пепелници и др. Исто се употребува и друг вид на инвентар од ковано железо и бакар – котлиња, свеќници и пепелници. Во националните ресторани послужува персонал облечен во соодветна униформа со повеќе или помалку елементи од националните носии. Пожелно е тие да ја познаваат историската епоха која е карактеристична за тој национален ресторан. Освен тоа треба да имаат добра професионална подготовка за да може да работат со инвентарот во конкретните услови. Многу од правилата за послужување се подчинети на македонските традиции. При послужувањето дури можат да се применат и соодветни ритуални елементи и анимации. Во музиката се користат традиционални фолклорни инструменти, се пејат песни и се играат ора.

Во националните ресторани се нудат јадења и пијалоци од македонската национална кујна. Во зависност од типот на ресторанот се сервираат разни мезиња – салати, туршии, сирења, чорби, основни јадења, десерти, пијалоци и др. Некои од јадењата може да приготвуваат и пред клиентите. Менито се составува многу внимателно врз основа на видот на ресторанот и карактеристиките на регионот. Не треба да се нудат јадења превземени од странските кујни и да се воведуваат современи модерни форми на послужување.

Со создавањето на хотели¹⁰ и ресторани во руралните средини се забележува тенденција сопствениците да приготвуваат за гостите типични национални јадења и специјалитети од регионот. Тие што се занимаваат со туристичкиот бизнис се повеќе се убедени дека странските, а и домашните туристи

⁷ Ташков, Н., Вељанов, Т., “Технологија на послужувањето”, Универзитет “Гоце Делчев”, Штип, 2009

⁸ www.starakuka.com

⁹ www.makedonskakuka.com

¹⁰ www.hotelmanastir.com.mk

се интересираат, бараат и со задоволство ги конзумираат националните јадења, десерти и специјалитети.

4. Заклучок

Националната гастрономијата е значаен дел од туристичката понуда во Република Македонија. Многу автори сметаат дека таа лежи во основата на формирањето на македонскиот туристички производ. Практично и невозможно е да се замисли постоење или развој на туризмот без успешното развивање на гастрономијата и обратно. Постојаниот пораст на туристичките патувања во светски рамки и во нашата земја, дава објективна причина уште повеќе да се работи на полето за зголемување на квалитетот на националната гастрономската понуда.

Поради тоа, Факултетот за туризам и бизнис логистика, со својот кадар и студенти две години по ред организираше “Туристичко-гастрономска изложба на алтернативни форми за развој на туризмот” во Гевгелија, на која студентите кои учествуваа изложија стари предмети и приготвија традиционални јадења. Исто така две годин по ред на “Традиционалната смоквијада” во Гевгелија (приготвување на сладко од зрели смокви) учествуваа студенти од Факултетот за туризам и бизнис логистика, а како Факултет учество земавме и при поставувањето на Гинисовиот рекорд за гравче во с.Саричево, Штип и пастармајлијадата во Штип.

Со сите овие активности се насочени и одат во прилог на популаризирање на националната гастрономијата и развој на туризмот во Република Македонија.

Користена литература

- 1.Цуцулески, В., “Интернационална гастрологија”, Факултет за туризам и угостителство, Охрид, 2009
- 2.Fields, K., “Tourism and gastronomy”, Routledge, New York, 2002
- 3.Hall, M., Sharples, L., “Food tourism around the world: development, management and markets”, Butterworth-Heinemann, Elsevier, 2003
- 4.Вуковиќ, Н., “Зборник на трудови бр.1”, МИТ, Скопје, 2010
- 5.Димитров, Н., “Културно наследство” – авторизирани предавања за интерна употреба, ФТБЛ, Штип-Гевгелија, 2010
- 6.Пауновска, Б., “Етнологија на македонците” – Зборник на трудови, МАНУ, Скопје, 1996
- 7.Ташков, Н., Вељанов, Т., “Технологија на послужувањето”, Универзитет “Гоце Делчев”, Штип, 2009
8. www.starakuka.com
9. www.makedonskakuka.com
10. www.hotelmanastir.com.mk
- 11.Алексиева, Й., Стамов, С., “Специјализирани видови туризъм – Селски туризъм”, Кота, Стара Загора, 2005 г.